

ZUTATEN

BUTTERKUCHEN:

450g Mehl + Mehl zum kneten
150ml Milch
1 Würfel Frischhefe
50g Zucker
2 Eier
Prise Salz
70g flüssige Butter + 150g Butter
40g Mohnkörner
250g Blaubeeren
70g gehobelte Mandeln

GUSS:

250g Puderzucker
70ml Milch

MOHN-BUTTERKUCHEN MIT BLAUBEEREN

1. Ofen auf 50°C vorwärmen

2. Für den Hefeteig Milch lauwarm erwärmen, Zucker, Salz und Hefe zufügen, alles kurz umrühren und für rund 5 Minuten gehen lassen. Mehl in eine große Schüssel sieben, Eier, 70g flüssige Butter, Mohn, sowie Hefegemisch zugeben und alles für mindestens 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig zurück in die Schüssel setzen, Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und alles für ca. 1 Stunde im warmen Ofen gehen lassen

3. Aufgegangener Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ausrollen. Mit dem Finger oder dem Ende eines Holzlöffels viele kleine Kuhlen in den Teig drücken und in jedes Loch ein Stück der 150g Butter stecken. Blaubeeren und gehobelte Mandeln auf dem Teig verteilen und alles bei 200°C im Ofen backen

4. Während der Kuchen backt kann der Guss vorbereitet werden: Hierfür einfach Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit der Milch zusammen rühren

5. Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch im warmen Zustand mit dem Guss übergießen und genießen

REZEPT FÜR: 1 BLECH
DAUER: 1 STUNDE 40 MINUTEN



NOTIZEN